37e Année. — Tome LXXIII. N° 1900 Paris, 27 Novembre 1930

REVUE DE VITICULTURE

UNE SOLUTION DEFINITIVE DES CRISES VITICOLES

La clôture de la session parlementaire quelques semaines après le dépôt du projet de loi sur la Viticulture n'a pas permis, bien que la Commission des Boissons de la Chambre des députés l'ait examiné et approuvé, sous réserve de quelques modifications qui n'en changent pas la portée, dans le moindre délai, de le mettre en discussion et de conclure.

Faut-il le regretter, alors que les circonstances climatériques ont été telles que la certitude d'une récolte peu abondante, depuis le mois de juin acquise, a eu sa conséquence, toute naturelle, d'amener une hausse fort importante des cours du vin ? Nous pensons que la crise dans laquelle la viticulture se débattait depuis six mois étant *provisoirement* réglée par la nature, il n'y a eu aucun inconvénient à ne pas fixer, sur-le-champ et dans l'ambiance des discussions passionnées qui venaient de se poursuivre dans les régions viticoles, le statut dont le Gouvernement a préparé le bases. Il nous paraît que les quelques mois de répit que laisse la situation actuelle du marché des vins pourront être fort utilement mis à profit par les intéressés pour exposer leurs idées et en instruire leurs représentants au Parlement qui, amplement informés, auront tous les éléments d'appréciation des mesures que le Gouvernement leur demandera de prendre. C'est ce que nous nous proposons de faire dans cet article en ne nous inspirant que du souci de poser le difficile problème, soulevé par la récente crise, sur des bases rationnelles afin d'aboutir à une solution de nature à assurer l'équilibre définitif d'un marché dont l'instabilité a dépassé, à certaines périodes, toute limite raisonnable, au plus grand détriment de la propriété et du commerce.

Une crise, dans une industrie quelconque, naît d'un déséquilibre marqué entre la production et la consommation, soit que la masse des produits dépasse les facultés normales d'absorption — crise de surproduction, — soit que, par suite d'une hausse excessive des prix de ces produits, la consommation se ralentisse — crise de sous-consommation.

Dans les grandes industries, mines, métallurgie, produits chimiques, matières colorantes, etc..., dont les producteurs sont assez peu nombreux pour que des ententes soient possibles, l'allure du marché est suivie au jour le jour de

manière à le maintenir dans l'équilibre désirable et à éviter de trop fortes variations dans les prix des produits. Si la consommation marque une tendance à la restriction, l'entente peut se faire et se fait sur une baisse convenable des cours qui la ranime et, s'il y a lieu, sur un ralentissement de la production jusqu'à ce que l'équilibre soit de nouveau obtenu.

Dans l'industrie vinicole, il en est tout autrement. La production est ce que le Ciel veut bien la faire, tantôt abondante, si les éléments sont favorables, comme en 1929, tantôt réduite si les conditions climatériques sont mauvaises, comme en 1930. De plus, dans les années passées, bien des viticulteurs, incités par des cours fort rémunérateurs, à aider le ciel à faire l'abondance dans leurs caves, n'y ont pas manqué ; addition d'eau pour ramener le degré du vin au chiffre de rendement optimum : addition d'eau et de sucre pour produire des degrés d'alcool, dont le prix de vente dépassait de beaucoup le prix de revient, tels ont été les moyens qui ont contribué à accroître la production, même dans les années où celle-ci eût été naturellement suffisante. D'autres viticulteurs ont cherché à accroître la production de leurs vignobles par des moyens, parfaitement normaux d'ailleurs, consistant, soit à les encépager en plants à gros rendement, soit à pratiquer des modes de culture intensive.

Et c'est ainsi que dans cette industrie, où les producteurs sont infiniment nombreux et peu ou pas groupés, dont l'entente est absolument impossible quant aux mesures à prendre en cas de crise de surproduction ou de sous-consommation, soit pour restreindre, sinon la production, du moins les quantités de vins offertes sur le marché, soit pour ne pas dépasser des prix de vente au delà desquels la consommation diminue, les conditions sont anarchiques au point de produire des fluctuations dans les prix de 200 % en quelques semaines.

Les producteurs étant dans l'impossibilité de se concerter pour parer à ces fluctuations excessives, il est d'absolue nécessité que l'Etat, seul à pouvoir le faire, intervienne pour fixer, dans un statut de l'industrie vinicole, les conditions de régulation du marché des vins.

Certains trouveront que pareille intervention n'est pas d'une parfaite orthodoxie ,que la liberté de la production et des transactions doit rester entière ; nous pensons avec eux que l'Etat n'a, en général, que faire dans des questions de cette sorte, mais nous pensons aussi que si la liberté de produire et d'user à son gré doit conduire à de graves désordres dans la rue, à des émeutes sanglantes, si elle doit compromettre l'unité de la France, en opposant dans des heures de crise la production algérienne à la production métropolitaine, l'Etat a le devoir supérieur d'intervenir. Dans sa haute et vaste conception de l'Etat moderne, qu'il a récemment définie, M. André Tardieu, président du Conseil, lui a très justement assigné, entre autres, le rôle de coordinateur des éléments de l'économie nationale, dont l'équilibre est mal ou n'est pas assuré. C'est le cas dans l'industrie vinicole, de sorte que l'exercice de ce rôle ne peut être plus opportun alors surtout que des incidences d'un caractère national s'y sont produites qui doivent être à tout prix évitées.

Des mesures sont à prendre non seulement par ce motif que le marché des vins, dans les conditions de la production du vignoble actuel, est d'une sensibilité et d'une instabilité inadmissibles, mais aussi parce qu'il est permis de

penser que nous allons vers une surproducton quasi permanente. Il n'est pas douteux, en effet, que les plantations nouvelles et les plantations de remplacement de vignobles usés, faite au cours des dernières années, en France comme en Algérie, à la faveur des heureux résultats financiers obtenus dans l'industrie vinicole, vont accroître, dans une mesure relativement importante, la production ; on en sera convaincu quand ou saura qu'au cours des trois dernières années, des plantations nouvelles ont été faites, tant en France qu'en Algérie, sur 107.400 hectares (augmentant la surface du vignoble de 7 %) qui sont susceptibles d'accroître la production annuelle d'au moins 5 millions d'hectolitres en moyenne. Si la suppression ou la restriction de la surproduction artificielle, qu'il faut à tout prix obtenir, et le développement de la consommation, que la stabilisation des cours à un niveau normal permettra sans doute de réaliser, ne suffisaient pas, comme on peut le craindre, à résorber cet accroissement de la production, il arriverait que la quantité de vins récoltée, au cours des années à venir, dépasserait la consommation. Si donc rien n'était fait, le déséquilibre du marché se produirait sans rétablissement possible ; ce serait la ruine inévitable de la viticulture.

A quelles mesures s'arrêter ?

Le marché ne sera convenablement réglé et sa stabilité ne sera acquise qu'à la condition de recevoir seulement des apports de vin correspondant aux besoins de la consommation. La cause évidente de son excessive instabilité réside dans le défaut de concordance des apports et des besoins, qui permet à la spéculation de s'exercer sans limite. Le commerce spécule à la baisse si une récolte trop abondante lui fait espérer qu'à un moment donné, les quantités de vins offertes sur le marché seront supérieures à ses demandes ; par contre, la propriété spécule à la hausse, en cas de récolte peu abondante, quand elle croit que la demande pourra être, en fin de campagne, supérieure à l'offre. Mais si l'équilibre entre les apports et les besoins est réalisé chaque année et si sa permanence est assurée, l'idée de spéculation disparaîtra nécessairement avec les raisons qui la font naître et le marché sera stabilisé. C'est pour bien mettre dans l'esprit de tous que la spéculation serait désormais sans objet qu'il conviendrait de proclamer dans la loi qu'il en sera bien ainsi en prescrivant les mesures nécessaires pour qu'il en soit ainsi.

Parmi ces mesures, il en est une, prévue par l'art. 6 du projet gouvernemental à titre subsidiaire et qui après les observations que nous venons d'exposer, nous apparaît comme fondamentale. Il s'agit du blocage d'une partie de la récolte, chaque fois qu'elle sera supérieure à la consommation probable, compte tenu des reliquats de la récolte précédente. Mettant, en effet, à la base de notre système, l'équilibre entre celle-ci et les apports de vin sur le marché, il est de toute évidence que, dans le cas où les quantités récoltées dépasseront les apports correspondant à cet équilibre, l'excédent devra être temporairement exclu du marché et, par suite, bloqué dans les chais des producteurs. Nous pensons que c'est là une mesure essentielle et dont le caractère ne sera pas exceptionnel si, comme nous en avons manifesté plus haut la crainte, la production totale du vin, allant en augmentant, arrive à dépasser le plus souvent les besoins de la consommation.

*
* *

La nécessité du blocage étant ainsi établie, comment y procéder ?

Pour être équitable, la mesure devra atteindre les producteurs responsables de la surabondance de la récolte, ceux dont les vignobles, à gros rendement, auront produit par hectare un nombre d'hectolitres supérieur au chiffre qui aurait donné l'équilibre entre la production et la consommation s'il n'avait pas été dépassé.

Appliqué à la totalité des excédents, le blocage portera parfois, pour des vignobles à très gros rendement, sur des quantités importantes, qui nécessiteront une grande capacité de matériel vinaire. C'est ainsi que, dans le cas d'un vignoble de 100 hectares ayant produit 200 hectolitres par hectare, dans une année où le rendement d'équilibre serait de 80 hectolitres, le blocage portera sur 12.000 hectolitres ; la dépense à engager pour se procurer un matériel vinaire de pareille capacité peut être évaluée à 7 ou 800.000 francs ; c'est une dépense élevée sans doute, mais si l'on observe que le propriétaire de ce vignoble fera un revenu net d'au moins 1.500.000 francs, on voit qu'il lui sera possible et bien facile de supporter la charge annuelle — une centaine de mille francs — du capital qu'il aura investi dans l'aménagement des cuves nécessaires pour loger ses excédents. Ce sont les propriétaires des vignobles à gros rendement qui pourront le mieux supporter les conséquences de la mesure d'astreinte qu'ils subiront et, s'ils veulent bien remarquer que c'est à eux que la valorisation du vin devant en résulter donnera le plus de profit, ils seront les premiers à en réclamer l'application.

Nous nous sommes bien demandés si l'on ne pourrait pas limiter le blocage à une partie seulement des excédents afin d'alléger les charges et sujétions qui résulteront du blocage total. Une telle solution entraînerait un abaissement du chiffre du rendement d'équilibre et une injuste extension du blocage à des producteurs qui n'ont aucune responsabilité dans la surabondance de la récolte. Restant dans la logique et l'équité, nous l'avons rejetée.

Le blocage devra donc se faire en partant d'un rendement par hectare déterminé chaque année d'après l'importance de la production, des excédents bloqués de la récolte précédente, des importations probables et des besoins évalués de la consommation.

Dans le courant de décembre, une fois faites les déclarations de récolte, on aura les éléments nécessaires pour y procéder.

On évaluera, en premier lieu, la consommation probable de l'année : pour cela, on ajoutera à la consommation taxée de la période de 12 mois finissant par exemple le 31 août précédent, la consommation en franchise à la propriété et la moyenne, pour les trois dernières années, des quantités de vins exportés, puis on majorera le total, dans la mesure voulue, pour tenir compte de l'accroissement normal de la consommation dans le régime stabilisé.

La quantité de vins à prélever sur la dernière récolte, pour être apportée sur le marché, sera calculée en retranchant du chiffre de la consommation probable, l'excédent au 31 août du stock, à la propriété, des récoltes précédentes

sur le stock normal et la moyenne, pour les trois dernières années, des quantités de vins importées.

Ayant ainsi déterminé la quantité de vin nécessaire et suffisante pour maintenir le marché en équilibre, on aura, par la différence entre cette quantité et le chiffre de la production totale, la quantité à bloquer. Un dépouillement des déclarations de récolte permettra de trouver, par approximations successives, le nombre d'hectolitres par hectare au-dessus duquel les excédents élémentaires totalisés donneront un chiffre égal à celui ci-dessus déterminé pour la quantité à bloquer.

Ce nombre fixera le rendement d'équilibre ; il constituera le maximum d'hectolitres de vin que, par hectare de son vignoble, tout producteur pourra sortir de sa propriété et mettre en vente au cours de l'année suivant la récolte ; il sera naturellement variable chaque année d'après l'importance de la récolte, des stocks à la propriété, des importations et de la consommation. Aussi pensons-nous que les auteurs du projet de loi sont dans l'erreur quand ils fixent à 80 hectolitres le rendement à l'hectare au delà duquel le blocage sera fait. Encore une fois, ce rendement limite ne doit pas être fixé forfaitairement si l'on veut, comme il est logique, le faire correspondre à l'équilibre des apports de vin sur le marché et des besoins de la consommation.

La période d'un an sur laquelle sera établi cet équilibre s'étendra du 1er septembre au 31 août ; mais la détermination du rendement d'équilibre, subordonné à la connaissance des déclarations de récolte, ne pourra être faite que fin décembre ; il y aura ainsi un décalage de 4 mois entre l'origine de la période annuelle — qui sera également l'époque de la récolte — et le moment où l'on connaîtra le rendement qui limitera définitivement la sortie des vins des chais des producteurs soumis au blocage. Il conviendra dans ces conditions d'établir dans le courant du mois d'août, dès que les prévisions de récolte le permettront, un chiffre provisoire, à appliquer durant les 4 premiers mois de la campagne ; ce chiffre aura à tenir compte des circonstances plus ou moins favorables de la récolte mais être, en tout cas, fixé assez bas pour rester, à peu près sûrement, au-dessous du chiffre définitif afin de ne pas faire courir le risque de laisser sortir des chais des récoltants qui seront soumis au blocage des quantités de vin dépassant celles qui devront résulter de ce dernier chiffre.

Le projet de loi prévoit que le blocage ne s'exercera pas pour les producteurs de moins de 500 hectolitres quel que soit le rendement à l'hectare de leur vignoble.

Cette exemption n'est pas équitable en ce sens que le petit producteur, dont le vignoble aura donné un rendement supérieur au rendement d'équilibre sera responsable, au prorata de l'excédent, de la surabondance de la récolte ; il devrait donc être atteint, comme les autres, par le blocage. Mais, à la vérité, ce petit sacrifice à l'équité, fait à la masse des petits producteurs sera sans sérieux inconvénient et aura, sans doute, par contre, l'avantage de faciliter le vote du projet.

Il va de soi que si cette exemption est consacrée par la loi, il y aura lieu

d'en tenir compte dans la détermination du rendement d'équilibre ; il n'en résultera d'ailleurs aucune complication.

Que feront des vins qu'ils n'auront pas pu sortir de leurs chais les producteurs atteints par le blocage ? Ils les conserveront tels jusqu'à la récolte suivante et les mettront, celle-ci faite, sur le marché, tandis que la détermination du rendement limite indiquera le blocage à faire d'une partie des vins récoltés. Ainsi, chaque année, par des reports des quantités de vins bloquées, on pourra arriver à une récolte dont le déficit sera suffisant pour absorber totalement le dernier excédent reporté et éviter tout blocage. Ce résultat sera obtenu lorsque, pour une période donnée, la quantité totale de vins récoltée correspondra à la quantité consommée, déduction faite des vins importés ; l'équilibre sera alors réalisé pour l'ensemble des années de la période ; il le sera également pour chacune d'elles si la détermination du rendement limite est faite dans les conditions exposées plus haut. La comparaison, donnée plus loin, des ressources et des besoins du marché, au cours de la dernière période décennale 1920-29, montre que l'équilibre aurait pu être obtenu pour l'ensemble des années de la période et pour chacune d'elles si le blocage avai tété fait dans les conditions proposées. Il n'en serait pas de même si l'on fixait arbitrairement, comme le projet de loi le fait, le nombre d'hectolitres au-dessus duquel s'effectuerait le blocage.

*
* *

Mais que se passera-t-il si le développement du rendement du vignoble est tel que la production, au cours d'une période de quelques années, dépasse la consommation ? Il arrivera que les quantités à bloquer s'accroîtront à chaque récolte excédentaire et que les rendements d'équilibre s'abaisseront, faisant participer au blocage un nombre de plus en plus important de producteurs. Une pareille situation ne serait pas sans inconvénient qui conduirait à bloquer des quantités trop importantes dont on ne verrait pas la résorption possible. Pour y remédier, il conviendra de limiter à un certain maximum, à fixer d'après les conditions du développement de la production du vignoble, la part des quantités bloquées à reporter sur la récolte suivante, et de résorber le surplus par la distillation. La quantité d'alcool produite, qui ne représentera que 7 à 8 % de l'excédent à faire disparaître, n'atteindra pas un chiffre de nature à encombrer le marché des alcools. Il serait au surplus possible, dans le cas où il en résulterait une gêne pour ce marché, d'utiliser l'alcool produit au vinage à la cuve des vins de la récolte suivante. Sans nous étendre ici sur cette intéressante question du vinage, nous nous bornerons à faire observer que le vinage serait souvent fort utile pour permettre une meilleure conservation, pendant une année, des vins bloqués, toujours produits par des vignobles à fort rendement et de faible degré.

Nous donnerons une idée de la possibilité de réaliser cette opération en remarquant qu'à un excédent de 1 million d'hectolitres de vin de 8 degrés correspondrait une quantité d'alcool à 100 degrés de 80.000 hectolitres permettant de remonter de 2 degrés 4 millions d'hectolitres de vin. Comme les quantités de vin de faible degré, dont le vinage serait avantageux, sont fort

importantes, surtout par les années de grande abondance, on peut raisonnablement estimer que le vinage à la cuve donnerait un moyen de résorber les excédents de la production du vignoble jusqu'à concurrence de 3 à 4 millions d'hectolitres.

Un autre moyen, plus radical celui-là, de réduire dans une mesure suffisante la quantité des vins à bloquer, consisterait dans la concentration des moûts. L'évaporation d'une partie de l'eau qu'ils contiennent peut être poussée, avec les procédés maintenant au point, assez loin pour réduire le volume de 25 à 30 %, sans aucun risque de donner au vin un mauvais goût de « cuit ». L'on pourrait donc résorber par ce moyen des millions d'hectolitres de moûts ; appliqué à des moûts de faible teneur en sucre, il permettrait de produire des vins d'un poids alcoolique suffisant, dont la qualité, notablement améliorée, en ferait la conservation mieux assurée. La concentration des moûts donnerait aux producteurs ayant à bloquer une partie de leur récolte le meilleur moyen d'en réduire l'importance ainsi que les sujétions et les risques provenant du blocage.

La pratique de la concentration serait d'ailleurs appliquée, pour ainsi dire automatiquement, d'autant plus poussée que la récolte serait plus abondante et que par conséquent les moûts seraient moins sucrés. Ce serait la manière la plus rationnelle de résorber la trop grande quantité d'eau apportée aux raisins, par suite de conditions climatériques favorables, dans les années de grosse production.

A titre d'exemple, nous indiquerons que la concentration des moûts, opérée dans les 6.057 domaines ayant produit en 1929 plus de 80 hectolitres par hectare, aurait permis de résorber, à raison de 20 %, 4 millions d'hectolitres et de remonter de deux degrés environ le poids alcoolique des vins produits.

Les deux moyens que nous envisageons pour limiter la production aux besoins de la consommation seraient appliqués au gré du récoltant ; la distillation des vins est d'ailleurs déjà mise en pratique, tandis que la concentration des moûts serait à organiser peu à peu ; c'est donc par le premier de ces moyens que s'opérerait la mise en vigueur de notre système ; mais, au fur et à mesure que des appareils de concentration des moûts seraient construits et mis à la disposition des producteurs, le second moyen se développerait et rendrait, à notre avis, inutile, au bout de quelques années, tout recours à la distillation et au vinage.

En tout cas, il conviendrait de régler cette double question dans la loi fixant le statut de la viticulture, afin de n'avoir pas à y revenir et d'éviter que par suite de mesures insuffisantes, l'équilibre auquel doit aboutir le système que nous préconisons ne soit, à un moment donné, troublé par un excès de blocage dont la résorption ne pourrait être faite.

Nous précisons dans le texte suivant les conditions dans lesquelles le blocage et les mesures corrélatives seraient appliquées :

Un décret pris, sur la proposition du ministre de l'Agriculture, après avis de la Commission interministérielle de la Viticulture fixera, au 1er janvier de chaque année, le nombre maximum d'hectolitres de vin provenant de la dernière récolte que, par hectare de son vignoble, tout producteur pourra

sortir de sa propriété et mettre en vente au cours de l'année. Ce maximum sera fixé de manière à équilibrer avec, s'il y a lieu, les excédents bloqués de l'avant-dernière récolte et les vins d'importation, la consommation probable de l'année et la quantité de vins pouvant être apportés sur le marché.

La part bloquée de la récolte des vignobles dont le rendement par hectare aura dépassé ledit maximum ne pourra sortir de la propriété et être mise en vente qu'à partir du 1er octobre suivant. Dans le cas où elle dépasserait un chiffre limite fixé par le décret, le surplus sera résorbé par distillation. L'alcool produit pourra être employé au vinage à la cuve des vins de la récolte suivante du même domaine, dans la limite de 150 degrés d'alcool par hectolitre de moût.

Un maximum provisoire, tenant compte des prévisions de récolte, sera fixé par arrêté du ministre de l'Agriculture pris, le 15 août au plus tard, sur avis de la Commission Interministérielle de la Viticulture, pour être appliqué du 1er septembre au 31 décembre.

La concentration des moûts est autorisée à concurrence d'une remontée du degré en sucre de 25 %.

Les moûts concentrés devront être utilisés dans le domaine qui les aura produits.

La détermination du rendement limite se fera chaque année, après les déclarations de récolte et en partant des chiffres qu'elles porteront. Il va de soi que pour servir de base sérieuse à la recherche de ce rendement, il importe que les déclarations soient sincères ; or, il en est aujourd'hui tout autrement, la tendance des producteurs les portant à déclarer davantage qu'ils ne récoltent. La loi devra dès lors prescrire telle mesure de contrôle qui les obligera à indiquer exactement la quantité récoltée, la surface du vignoble, le rendement par hectare et le stock de l'année précédente. Des visites inopinées d'agents du Service des fraudes appuyées de fortes amendes en cas de fausse déclaration seront la meilleure garantie de la sincérité des déclarations faites ; l'impôt sur la production, prévu par le projet de loi, agira fort efficacement dans le même sens en incitant les producteurs à ne pas déclarer des quantités supérieures aux quantités réelles, afin de limiter à son exacte valeur la charge de cet impôt.

JACQUES PAUL.

(A suivre.)

LE PROJET DE LOI PORTANT FIXATION DU BUDGET 1931-1932 ET L'AGRICULTURE

Il nous a paru intéressant de signaler à nos lecteurs, au moment de la rentrée des Chambres, quelles dispositions ont été prévues par le gouvernement, en faveur de l'agriculture, dans le projet de loi portant fixation du budget 1931-1932 qui va être soumis aux délibérations du Parlement.

Tout d'abord, dans l'exposé des motifs, le rédacteur rappelle que le souci du gouvernement, en rédigeant ce texte, a été d'assurer l'équilibre des dépen-

ses et des recettes en tenant compte d'une part des dégrèvements d'impôts institués par diverses lois, et d'autre part des dépenses obligatoires imposées à l'Etat, tant au titre de la dette publique et des pensions de guerre, qu'à celui des différentes œuvres d'intérêt social. En particulier, en ce qui concerne l'agriculture, il convenait de rappeler que la loi du 31 mars 1930 avait autorisé la déduction du revenu de l'exploitation agricole, d'une somme de 500 francs pour chacun des membres de la famille travaillant et habitant avec l'agriculteur (5 millions). D'autre part, la loi du 3 août 1926, portant aggravation des impôts, avait produit en 1928, pour les bénéfices agricoles, un rendement supplémentaire de 95 millions. Or les divers dégrèvements votés en 1929 au titre de cette cédule ont atteint une somme supérieure à cette dernière puisqu'il est escompté à ce titre une perte de recettes de 98 millions.

En conséquence, dans un esprit conforme aux dispositions précédentes et pour continuer l'œuvre ainsi entreprise d'allégement des charges qui pèsent sur l'agriculture, l'article 3 du projet de loi de finances 1931-1932 dispose que seront applicables en 1931-1932 les coefficients employés en 1930 pour l'évaluation forfaitaire des bénéfices agricoles en vue de l'établissement de l'impôt cédulaire, à savoir :

Terres labourables	7
Bois industriels	4
Pépinières et cultures maraîchères, florales et d'ornementation	5
Cultures non désignées ci-dessus	2,50

Le rédacteur rappelle, du reste, dans l'exposé des motifs de cet article que, conformément à l'article premier de la loi du 26 avril 1930 portant dégrèvements d'impôts, la valeur locative cadastrale à laquelle seront appliqués les coefficients ci-dessus ne sera plus majorée, au préalable, que de 50 % au lieu de 75 %.

Le gouvernement, dans le projet de loi de finances que nous analysons, n'a pas seulement eu le souci de continuer l'œuvre entreprise ces dernières années pour alléger les charges de l'agriculture, il a voulu encore continuer à fournir à celle-ci les subsides indispensables à son rendement et à sa prospérité. De 1927 à 1930, le budget des dépenses dans son ensemble s'est accru de onze milliards. Le budget de l'Agriculture, en particulier, a plus que doublée : de 271 millions en 1927, il a passé à 603 millions en 1930, soit un accroissement de 332 millions. L'électrification des campagnes, les travaux d'adduction d'eau potable sont entrés respectivement dans ce chiffre pour 105 et 47 millions. D'autre part, des suppléments importants de crédits ont été consacrés aux acquisitions et à la conservation des forêts. Les sommes affectées à la défense sanitaire des végétaux, aux recherches et expérimentations sur les blés et les seigles ont été renforcées de façon sensible. En outre, des mesures de protection à l'égard de la sériciculture française ont été prises.

De plus, des avances à taux extrêmement réduits sont consenties actuellement par l'Etat pour l'électrification des campagnes et les adductions d'eau.

D'autre part, jusqu'à présent, outre les dotations de 1927, 25 millions ont été consacrés à l'achèvement des chemins vicinaux et à la construction de

routes à l'usage des communes enclavées, 100 millions à la réfection, la réparation et l'entretien des routes départementales et chemins vicinaux soumis à une circulation particulièrement intense, 10 millions au classement dans la grande vicinalité de chemins de petite vicinalité.

Conformément aux dispositions ainsi prises et pour assurer la continuation du programme à réaliser, l'article 63 du projet de loi de finances prévoit que le ministre de l'Intérieur pourra engager, pour la construction des chemins vicinaux, une somme de 50.000.000 de francs dont 5.000.000 destinés au désenclavement des chefs-lieux de communes et des hameaux d'une population agglomérée d'au moins 50 habitants.

D'autre part, dans le projet de budget de l'Agriculture, nous relevons, au titre des augmentations, 22.373.400 fr. concernant les dépenses pour l'accroissement de la production agricole, 207.100 fr. au chapitre 13 pour le matériel de l'Institut national agronomique et notamment pour le matériel de la section d'enseignement agricole et des recherches agronomiques, et pour la création de la section d'études supérieures des industries du lait ; 74.300 fr. au chapitre 15 pour le matériel des écoles nationales d'agriculture ; 24.000 fr. au chapitre 17 pour le matériel des écoles d'agriculture ; signalons encore d'autres augmentations pour les frais d'inspection phytopathologique (100.000), la surveillance et le contrôle des opérations de grainage des vers à soie (50.000), le matériel des écoles vétérinaires (200.000), le matériel de l'Institut des recherches agronomiques (400.000) ; cette dernière augmentation est particulièrement intéressante à signaler puisqu'elle doit assurer la poursuite normale des recherches destinées à apporter à l'agriculture moderne un perfectionnement toujours plus grand.

Le projet de loi de finances de 1931-1932 s'annonce donc comme étant en parfait accord avec les lois des années précédentes. Il prévoit pour l'agriculture une augmentation totale de 30.881.057 fr. dont 22.373.400 fr. au titre des dépenses pour l'accroissement de la production agricole. La crise que traverse en ce moment l'agriculture semble pouvoir en effet se résoudre en grande partie par un effort considérable tenté dans le sens de l'intensification. Tel est précisément le but visé par le gouvernement en prévoyant une sérieuse augmentation du crédit inscrit à ce titre pour des objets divers (défense sanitaire des végétaux et notamment lutte contre le doryphore (7.700.000), subventions aux assurances mutuelles agricoles et au génie rural (3.572.900), exploitation et matériel des forêts (3.800.500).

Mais les autres augmentations se rattachent au même programme et doivent de près ou de loin faciliter et accroître l'effort de production : telles sont les sommes nouvelles prévues pour l'enseignement et la recherche, telles sont aussi et corrélativement les mesures envisagées pour l'allégement des charges fiscales.

Le Parlement se prononcera donc bientôt sur ce projet qui implique toute une politique agricole dont le pays attend la prompte réalisation.

CHARLOTTE DROUARD,
rédactrice,
secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation des Pyrénées-Orientales (E. G.). — Situation du vignoble de la Marne (H. J.). — Déclarations de récolte de l'Aude et des Pyrénées-Orientales (H. A.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température continue à être très favorable, dans notre région, aux travaux du vignoble.

La taille courte a commencé pour favoriser les cultures et les fumures.

Nous recommandons aux viticulteurs de tailler le plus tard possible et au printemps seulement, les vignes fortement atteintes par le Mildiou, qui a empêché le bois de mûrir.

Ces vignes non taillées seront bien moins sensibles aux fortes gelées que nous pourrions avoir d'ici fin janvier. Les tissus des coursons, incomplètement lignifiés, seraient certainement désorganisés, si nous avions quelques journées à très basse température.

Les jeunes greffes de l'année, qui ont presque toutes souffert du mildiou, et dont le bois est encore vert après la chute des feuilles, ne devront être taillées qu'au printemps. Il faudra même, dès maintenant, les buter fortement. Si on veut les fumer, on peut attacher les sarments pour permettre les travaux ; fumer avant les froids et butter jusqu'en février, dans tout le Languedoc.

Malheureusement, les greffes sur place de cette année ont eu une très mauvaise réussite, et les greffons, qui étaient bien partis au début, n'ont pas mûri le bois, malgré les sulfatages répétés.

L'invasion de mildiou a été si violente, avec la grande humidité du sol et la fréquence des pluies, habituellement rares dans notre région, que la maladie a attaqué le bois très tendre des jeunes pousses dont le développement était rapide. Il serait très imprudent de tailler court ces jeunes plantiers en ce moment.

Dans les vieilles vignes, profiter de la température favorable pour effectuer les travaux de préparation à une fumure hâtive. Les fumiers de ferme, les composts, gadoues et engrais composés doivent être mis en terre dans le mois de décembre, si l'on veut que l'effet se produise dans l'année.

Comme les manquants sont nombreux dans les greffages sur place de cette année, il serait bon, si l'on veut avoir une vigne régulière sans tarder, de remplacer au printemps les manqants, par des racinés greffés.

Dans notre région, on préfère greffer sur place, parce que, disent beaucoup de viticulteurs, la végétation des jeunes greffes est beaucoup plus vigoureuse la première année que celle des plantés greffés. La cherté des greffés soudés effraie aussi quelque peu.

Pourtant, en Algérie, on ne constitue généralement les vignobles que par des greffés soudés. Dans le Languedoc, les viticulteurs qui ont essayé les greffés soudés ne veulent plus reconstituer ou remplacer avec les racinés qu'on greffe sur place l'année suivante.

Pour le greffage sur place, nous recommandons, par expérience, d'effectuer le greffage la première année.

Sous prétexte d'avoir de plus jolis porte-greffes, on veut quelquefois attendre la deuxième année. On a bien moins de réussite, parce que les porte-greffes sont trop vigoureux et produisent trop de sève, si on n'a pas le soin de les couper quelques jours avant d'effectuer l'opération du greffage.

Il est bon, à la taille, de réserver les sarments fructifères qui doivent fournir les greffons. On les laissera sur les ceps encore quelque temps et on les coupera en janvier ou février pour les mettre dans le sable.

Eviter leur séjour dans l'eau prolongé. Les tissus peuvent se désorganiser. Malheureusement, dans notre région, il y a encore trop de viticulteurs qui conservent les sarments greffons dans l'eau des mois entiers. Si le greffage, par suite de circonstances imprévues, se fait en retard, toute la partie basse du sarment est inutilisable, parce que le bois n'est pas sain, et dans la partie supérieure tous les bourgeons sont développés.

On s'étonne, ensuite, de ne pas avoir de réussite.

La température et les pluies ont favorisé le développement du chiendent cette année. Si on ne prend pas soin de l'extirper soigneusement, on risque, avec la charrue, de répandre cette plante nuisible un peu partout dans les vignes.

Nous recommandons donc de continuer le travail utile de l'extraction des foyers de chiendent.

Si l'on ne veut pas faire de dépense inutile, on doit cesser les badigeonnages au sulfate de fer contre la chlorose. Après le mois de novembre, la vigne n'absorbe plus par les plaies. Le sulfate de fer serait employé en pure perte.

Bien nettoyer les fossés, où les ronces et les mauvaises plantes se sont développées avec vigueur à la suite des pluies fréquentes de l'année

Malheureusement, la main-d'œuvre fait toujours défaut, et ce problème devient angoissant pour l'agriculture en général.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les transactions sur nos marchés vinicoles sont toujours très rares. Et l'on ne peut pas expliquer ce calme, comme l'ont fait jusqu'à maintenant les journaux politiques locaux, par les fêtes de la Toussaint ou autres. Il est vrai qu'on parlera bientôt des fêtes de la Noël et du Jour de l'An, pour justifier le marasme.

Au moment des vendanges, il y avait un bon mouvement d'achats dans de bons prix ; les viticulteurs auraient dû passer leur récolte au commerce, qui se débrouillerait mieux qu'eux pour maintenir les prix, parce que ce serait son intérêt.

Aujourd'hui, les commerce n'achète que les parties qui lui sont proposées bien au-dessous des cotes officielles qui sont publiées après tous les marchés.

Nous avons un gros déficit en France ; mais, si on élève trop le prix, la consommation diminuera et comme maintenant, ce sont les vins d'Algérie, d'Italie et d'Espagne qui sont achetés, notre vin du Midi, dont une bonne partie est encore dans les caves des récoltants, pourrait bien y rester jusqu'au printemps.

D'ici là, les viticulteurs gênés, qui ont besoin d'argent pour effectuer leurs travaux, sont tentés de céder à des prix plus bas que ce qu'ils en auraient tiré au moment de la récolte.

Pendant ce temps, les associations s'agitent pour demander l'abrogation de la loi trop hâtivement votée le 19 avril 1930 sur la distillation d'une partie de la récolte. Et certain député fait parler de lui à ce sujet, comme sur bien d'autres.

Quelques associations se sont formées pour demander des secours à l'Etat-Providence en faveur des victimes du mildiou.

Nous sommes partisans d'une caisse nationale de secours, alimentée par la cotisation obligatoire des viticulteurs ; mais nous nous élevons contre cette tendance de s'adresser à l'Etat en toute circonstance.

Lorsque nous avions des récoltes rémunératrices, nous n'avions qu'à constituer nous-mêmes une réserve pour parer aux pertes possibles de certaines années.

Aujourd'hui, tout le monde se tourne vers l'Etat, ce qui nous fait marcher aveuglément vers le collectivisme, au grand contentement d'une catégorie de Français : ceux qui n'ont jamais songé à l'épargne.

Les propriétaires viticulteurs, qui sont pourtant partisans de la propriété individuelle, seul moyen de conserver la prospérité d'un pays par le travail et l'épargne, confient la défense de leurs intérêts à des parlementaires collectivistes et arrivistes, qui les entraînent vers l'Etatistme, tout en faisant de la surenchère électorale à leur profit et au détriment des finances publiques.

L'Etat-Providence ne peut pas exister. — E. F.

Siuation du vignoble des Pyrénées-Orientales. — Comme sur les autres marchés du Midi, le marasme persiste ici aussi, les affaires sont toujours rares et peu importantes.

On constate, d'autre part, peu d'activité dans les retiraisons.

Le résultat global des déclarations de récolte ne va pas tarder à être connu ; le second délai est en effet expiré depuis samedi 15 courant.

Le temps se maintenant au beau, les divers travaux agricoles sont activement poussés. De même qu'au labourage des vignes recouvertes d'herbes, où rien n'avait été fait au printemps ni l'été dernier, on procède, en ce moment, à l'ensemencement des céréales et des plantes fourragères d'automne.

Dans la plupart des vignes, il ne reste plus aucune souche morte à arracher et toutes les fosses de remplacement sont déjà prêtes.

Les gelées blanches de la semaine passée ont hâté la chute des feuilles ; la taille des vignes à fumer a ainsi pu être commencée ; elle se poursuit partout depuis.

Ce temps, également favorable à la clarification des vins, a permis de continuer les soutirages, qui sont à peu près terminés à cette heure. — E. G.

Situation du vignoble de la Marne. — Dans le département de la Marne, au point de vue météorologique, on sait que les gelées de printemps avaient réduit considérablement la « montre », mais la floraison s'était déroulée dans d'excellentes conditions, au point que l'on pouvait espérer, quand elle fut terminée fin juin, une récolte moyenne en quantité (250.000 hlt. environ) et d'autre part la qualité n'était nullement compromise : le vignoble en effet était sain, peu ou point de Mildiou, exempt de mauvaises herbes et la première génération de Cochylis et d'Eudémis avait paru peu importante.

La seconde partie de la saison a pris une allure catastrophique. Du 10 juillet au 7 août, les pluies furent abondantes, presque quotidiennes, puis vint une période mitigée de pluie et de beau temps du 10 au 24 août, puis une période de sécheresse aussi excessive qu'inattendue du 24 août au 6 septembre, enfin, la pluie recommença à nouveau, laissant seulement quelques jours un peu favorables, les 1er, 2 et 3 octobre.

Ces conditions climatériques ont fait apparaître le Mildiou des feuilles et de la grappe ; malgré des traitements répétés, l'Oïdium a prospéré par la chaleur ; il y eut une deuxième génération de papillons beaucoup plus forte qu'on ne l'avait jamais constaté et même une troisième génération, ce qui est anormal ; enfin, le grillage sévit durement fin août (les dégâts furent parfois évalués au tiers).

C'est ainsi que la récolte a été réduite successivement jusqu'à la veille de la vendange et même pendant la cueillette et la pourriture progressait, surtout dans les noirs.

La vendange. — La vendange a commencé le 21 septembre pour se terminer vers le 12 octobre. Elle fut particulièrement pénible et rebutante à cause des pluies fréquentes.

Dans certaines localités, ayant subi deux fois la gelée et parfois encore la grêle — vallée de la Marne, — elle ne dura que deux ou trois jours, on pratiquait le grappillage ; ailleurs, elle se prolongea à cause du mauvais temps et de la pénurie de personnel, surtout chez les petits propriétaires.

La maturité fut des plus défectueuse, sur la même grappe, on pouvait rencontrer des graines fanées (Grillage), des graines pourries (Rot Brun ou piqués des vers), des graines desséchées (piqûres), des graines pourries botrytis) et des graines non mûres.

Le grand commerce appliqua le prix de base de 4 fr. le kilogr. aux seuls raisins épluchés. Ce travail étant difficile, beaucoup de vignerons vendangèrent leur récolte en tout venant qui se vendit pourtant à des prix variant entre 1,50 et 2,50.

Il n'y eut pas de marcs dosant plus de 9°5, beaucoup ne dosèrent que 8° et 8°5, et parfois descendirent jusqu'à 7°5 et moins.

Un dixième seulement de raisins fut épluché et vendu aux grandes maisons. Le reste fut vendu en tout venant.

La récolte se révéla très inférieure à celle d'une année moyenne et à celle de 1929 (584.000 hlt.). La moyenne de la récolte serait à l'ha. de 12 hlt. 7, c'est-à-dire le 1/4 de l'année précédente.

Les recettes du vigneron ont été en moyenne de 6.180 fr. l'ha., c'est-à-dire à peine la moitié des dépenses annuelles qu'entraîne un ha. de vigne.

En conclusion, on peut dire que la situation des vignerons est mauvaise en 1930, les privilégiés ont couvert seulement leurs frais.

Le découragement est grand parmi eux.

En conséquence, le Conseil général de la Marne aurait envisagé d'étendre la portée de la garantie de 250.000 fr. accordée par le département aux Caisses régionales de Crédit agricole pour prêts à consentir aux vignerons en vue de l'acquisition de futailles, au cas de prêts destinés aux achats de sulfate de cuivre, soufre, engrais, bois américains, etc. D'autre part, l'assemblée départementale aurait envisagé le principe d'une garantie semblable de 250.000 francs devant servir aux caisses agricoles à consentir des prêts aux petits agriculteurs ne disposant pas de ressources suffisantes pour l'achat d'engrais ou de matériel agricole. — H. J.

Déclarations de récolte de l'Aude et des Pyrénées-Orientales. — Aux chiffres publiés dans notre dernier numéro, relatifs à l'Hérault et au Gard, nous pouvons ajouter les indications suivantes :

Aude. — Production en 1930 : 4.971.403 hectolitres contre 6.350.277 en 1929, soit une diminution de 1.378.874 hectolitres.

Pyrénées-Orientales. — Récolte en 1930 : 2.712.276 hectolitres, dont 255.331 hectolitres de mistelles, vins de liqueur ou vins doux naturels ; en 1929, la récolte était de 3.571.281 hectolitres ; le déficit est donc de 859.005 hectolitres.

Pour l'ensemble des quatre départements du Languedoc, les disponibilités totales ont diminué de 7.885.669 hectolitres sur 1929, les stocks à la propriété ayant fléchi de 266.263 hectolitres. La récolte de ces quatre départements est de 19.304.810 hectos contre 26.934.106 hectolitres, soit 7.629.296 hectolitres de déficit sur 1929.

Le stock à la propriété de ces quatre départements était, au début de la dernière campagne (1929-1930) de 2.645.680 hectolitres. — H. A

Bibliographie

Le Vin. — L'Office International du Vin vient de faire éditer un coquet petit volume intitulé *Le Vin. Extraits et Fragments des Auteurs français du* XVIe au XXe siècle, qui réunit les meilleurs morceaux des poètes et prosateurs de France, écrits à la gloire du vin (1).

Ce recueil a été établi par les soins de M. Douarche, Directeur de l'Office International du Vin. Il est préfacé par M. Barthe, Président de cet Office.

De Villon à Poincaré, en passant par Clément Marot, Ronsard, Rabelais, Montaigne, Corneille, Boileau, Molière, Montesquieu, Voltaire, Jean-Jacques-Rousseau, Victor Hugo et Baudelaire, sans oublier les chansonniers Béranger et Pierre Dupont, ce recueil est un excellent volume de propagande en faveur du vin.

Il serait à souhaiter que des recueils analogues fussent composés dans tous les pays viticoles, où le vin a su inpirer aux écrivains quelques-unes des plus belles pages des diverses littératures nationales.

(1) « *Le Vin* », *Extraits et fragments des Auteurs Français du* XVIe *au* XXe *siècle*, volume cartonné, publié par la Librairie Félix Alcan, 168, boulevard Saint-Germain, à Paris. Prix du volume 12 francs.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 225 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 235 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 255 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 600 fr. à 630 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 670 fr. Picolo, 660 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 80 à 2 fr. 90. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. ».

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noad, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 12 fr. » à 12 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., 1.250 à 1.265 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.400 à » fr.

Midi. — *Nîmes (24 novembre 1930).* — *Cote officielle :* Vins à enlever, de 18 fr. » à » fr. » le degré, vins logé de 20 fr. » à 21 fr. » le degré. Costières, de 20 fr. » à 21 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de 20 à 21 fr. le degré logé. Rosé Paillet, 20 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 625 fr. à 635 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 10 fr. 50 à » fr. » le degré.

Montpellier (18 novembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. » à 18 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. le degré. Rosé, de 19 à 20 fr. Blanc de Blanc, de 19 à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (7 novembre). — Vins rouges 1930, de 18 fr. » à » fr. » le degré, enlèvement immédiat, de 19 à 20 fr. logé. Rosé, de 19 fr. » à 20 fr. le degré. Blanc, 19 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 novembre 1930. Vins nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. » suivant qualité et délai d'enlèvement avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (22 novembre 1930). — Vins, de 18 fr. » à 20 fr. » le degré, selon qualité et conditions de retiraison.

Carcassonne (22 novembre). — Récolte 1930, de 18 fr. » à 20 fr. le degré. Selon conditions, qualité et délai de retiraison.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 240 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 220 à de 240 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 380 à 400, B.-Rhin 340 à 380. Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 153 fr. » à 159 fr.; orges, 83 fr » à 89 fr.; escourgeons, 59 fr. à 70 fr.; maïs, 74 fr. » à » fr.; riz, 165 fr.; seigle, 65 fr. à 80 fr.; sarrasin, 70 fr. à 74 fr. »; avoines, 64 fr. » à 73 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 88 fr. 30 à » fr. ». Buenos-Ayres, 47 fr. 97 à » ». Chicago, 68 fr. 40. — Sons, 48 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 40 à 45 fr.; remoulages, de 45 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 280 fr. — Hollande commune, de 95 à 135 fr.; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr.; Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr.; Rosa, » fr. à » fr. Sterling, de 70 à 85 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 150 fr. à 185 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr.; luzerne, 310 fr. à 340 fr.; foin, 290 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Midi, de 450 à 470 fr.; trèfles violet du Nord, de 450 à 535 fr.; Féveroles, de » à 105 fr.; sainfoin, 175 à 185 fr.; vesces, 180 fr. à 185 fr.; vescillons, 120 à 125 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 210 à 220 fr.; roux, 95 à 100 fr., jaune, 110 à 115 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 90 fr. »; d'arachide blanc extra, 83 fr. à » fr.; Coprah, 63 fr. »; Arachides courant, 65 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.350 fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 191 fr. 50 à 192 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 16 fr. 50. — Veaux, 8 fr. » à 17 fr. 50. — Moutons, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 108 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 92 fr. 50 à 100 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 109 fr. » à 114 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs. superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 253 fr. 100 kgs; neige, 258 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 1 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins d'Italie, de 800 fr. à 1.200 fr. — Chasselas de Moissac, de 800 fr. à 1.400 fr. — Châtaignes, de 80 à 180 fr. — Noix fraîches, de 400 fr. à 650 fr. — Poires de choix, de 400 à 1.400 fr. - Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 450 fr. à 500 fr. — Bananes, de 550 fr. à 625 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 250 fr. à 1.000 fr. — Choux verts, 30 à 80 fr. le 100. — Girolles, de 600 à 800 fr. — Choux-fleurs, 50 à 500 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 200 à 320 fr. — Laitues de Paris, de 20 à 100 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 300 à 350 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 200 à 550 fr. — Pois verts, de 500 à 700 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 30 à 150 fr. — Endives françaises, de 350 à 650 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.